

ARANCINO

BIANCO MACERATO

Un orange dallo stile antico e nuovo allo stesso tempo. L'“Arancino” di Caruso & Minini, bianco macerato, è il risultato di una vendemmia condotta a mano durante i primi giorni di settembre.

La peculiarità riguarda il processo di vinificazione che segue – in parte - lo stile dei rossi, ovvero con macerazione del mosto a contatto con le bucce; poi, una criomacerazione a temperatura controllata, l'illimpidimento statico e l'affinamento in acciaio. Un vino biologico deciso e importante che si contraddistingue per un corredo aromatico a base di agrumi canditi ed erbe tipiche del mediterraneo. Al palato salinità e tannicità si armonizzano con una bella freschezza, donando un finale elegante e persistente.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo dorato con tenui riflessi ramati.

PROFUMO: Al naso è intenso, con sentori di agrumi canditi e di erbe tipiche del mediterraneo.

GUSTO: Al palato, la salinità e la tannicità si armonizzano con l'estrema freschezza, donando un finale elegante e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Vino a tutto pasto, accompagna benissimo aperitivi a base di molluschi e crostacei, piatti di pesce, foie gras, formaggi erborinati e carni bianche.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Arancino, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 20.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: Catarratto principalmente

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Primi giorni di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE: I grappoli selezionati e recisi vengono trasportati in cantina dove vengono diraspatis e pigiati. La fermentazione inizia spontaneamente ad opera dei lieviti indigeni presenti nelle bucce. La successiva macerazione si protrae per oltre 20 giorni ad una temperatura controllata di 15 gradi. In questa fase le bucce cedono lentamente al vino colore, struttura e aromi.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.

COLLEZIONE
I FLOREALI



ARANCINO

BIANCO MACERATO

An orange wine created according to an old and new style at the same time. Caruso & Minini's Arancino is a macerated white wine which grapes are hand-harvested throughout the first days of September. The peculiarity concerns the winemaking process which follows on the one hand the style of red wine with maceration of the must in contact with the grape skins, on the other hand, grapes undergo a cryomaceration at controlled temperature, static clarification and maturation in steel, following the white winemaking process. A strong and important organic wine showing an aromatic complement based on candied citrus fruits and typical Mediterranean herbs. On the palate, salinity and tannicity integrate showing freshness and giving an elegant and persistent finish.

APPELLATION

IGP TERRE SICILIANE

TASTING NOTES

COLOR: Golden yellow color with delicate copper hues.

AROMA: Intense bouquet with hints of candied citrus fruits and typical Mediterranean herbs.

PALATE: On the palate, the salinity and tannicity harmonize each other showing freshness and giving an elegant and persistent finish.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: A wine for the whole meal, starters based on shellfish and crustaceans, fish dishes, foie gras, blue cheese and white meats.

SUITABLE GLASS: Medium sized glass with small opening

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the collaboration with the Zanzara Lab, according to social inclusion

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 30.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case, 12-case only for specific markets.

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: Mainly Catarratto

TOPOGRAPHY: Marsala area

ALTITUDE: 350m a.s.l.

SOIL: Calcareous-clayey

EXPOSURE: North/ North-west

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: First part of September

HARVESTING METHOD: Hand harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 12.5% Vol.

WINEMAKING PROCESS: The selected and cut bunches are transported to the cellar where they are destemmed and pressed. Fermentation begins spontaneously thanks to the native yeasts present on the grape skins. The subsequent maceration lasts for over 20 days at controlled temperature of 15 degrees and during this stage the skin slowly releases color, structure and aromas to the wine.

MATURATION: 4 months in steel tanks.

